

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

	Végétarien	Cafétéria		
Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Mercredi 6 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Endives aux pommes , Vinaigrette Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées , Vinaigrette Potage de légumes Friand au fromage	Céleri rave sauce rémoulade Rillettes de sardines aux herbes fraîches Salade de pâtes , Vinaigrette	Velouté aux choux-fleurs Taboulé d'Hiver Coleslaw d'Hiver	Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges Saucisson à l'ail Macédoine mayonnaise
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Filet de merlu MSC , , coulis de tomates basilic	Tajine végétarien aux pois chiches Omelette à la ciboulette	Sauté de poulet , Sauce à la moutarde Filet de hoki MSC , Sauce aneth	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine Gratiné de la mer au colin MSC	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Frites Haricots beurre persillés	Semoule Butternut rôtie	Riz créole Haricots verts à l'ail	Carottes braisées Coquillettes	Fondue de poireaux Purée de pommes de terre
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché	Panini aux chèvres Steak haché
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Compote de pommes HVE	Fruit de saison Donut	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	Tarte au chocolat du chef Fruit de saison	Fruit de saison Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Cafétéria

Végétarien

Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Laitue aux noix , Vinaigrette Salade de riz et maïs , Vinaigrette Émincé de champignons	Taboulé d'Hiver Betteraves rouges , Vinaigrette Potage de légumes	Velouté de potiron au curry Choux fleurs rôtis sauce mayonnaise au jus de pois chiches Radis noir râpé sauce rémoulade	Salade mexicaine Crêpe au fromage Mousse de foie , Cornichons
Coquillettes Bio aux dés de poulet façon carbonara Dos de colin MSC , Sauce à la crème	Rôti de dinde , Jus lié viande Saumonette MSC rôtie	Parmentier de lentilles à la tomate Gnocchis sauce fromagère	Filet de colin MSC , Sauce au citron
Macaronis Petits pois aux oignons	Torsades Salsifis gratinés	Salade verte , Vinaigrette	Brocolis , Mitonné de légumes rôtis d'Hiver Riz pilaf
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché
Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Gaufre au sucre glace	Fruit de saison Liégeois chocolat	Fruit de saison Crème dessert au caramel

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Cafétéria

Végétarien					
	Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
	Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Butternut râpée au fromage blanc Pizza à la tomate et mozzarella	Rosette lyonnaise et comichons Wrap de thon aux carottes râpées Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Effiloché d'endives , Vinaigrette Salade espagnole Potage de légumes	Carottes râpées , Vinaigrette Houmous du chef et ses croutons Œuf dur mayonnaise	Velouté aux champignons Salade d'haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
	Quiche ricotta épinards Riz Cantonnais	Pot au feu Filet de colin MSC au citron	Rougail de poulet Marmite du pêcheur au colin MSC	Boulettes à l'agneau , Sauce curry Filet de Hoki MSC , Sauce à la crevette	Carbonara de saumon
	Salade verte Riz	Légumes pot au feu Pommes de terre persillées	Choux-fleurs en gratin Coquillettes	Rata de légumes Hivernale du chef Lentilles vertes	Coquillettes Potimarron rôti
	Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché	Panini aux chèvres Steak haché
	Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
	Fruit de saison Crème dessert vanille , Crème aux œufs du chef	Coupe à la banane et au chocolat Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison	Fruit de saison Tarte fine aux pommes	Fruit de saison Yaourt aux fruits , Velouté aux fruits

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Cafétéria

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
	Végétarien			
Saucisson à l'ail , Cornichons Velouté aux carottes Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Potage Parmentier salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette	Chou blanc râpé , Vinaigrette Salade de riz aux artichauts Feuilletés saucisses façon hot dog	Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Radis noir râpé , Vinaigrette à l'echalotes Betteraves rouges , Vinaigrette	Salade de riz et maïs , Vinaigrette Carottes râpées au citron Oeuf mimosa au houmous
Sauté de dinde façon blanquette Filet de colin MSC , Sauce Thai au basilic	Tortellini ricotta épinards , Sauce tomate Tortellini Boscone aux épinards, sauce à l'emmental	Hachis Parmentier du chef Omelette fromagère	Merguez Filet de merlu MSC , Sauce crème	Gratin de colin MSC à la normande
Petits pois aux oignons Riz pilaf	Épinards à la crème	Salade verte , Vinaigrette	Coquillettes Navets braisés glacés	Brocolis aux oignons Semoule
Steak haché Pizza façon tartiflette	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini aux chèvres	Steak haché Pizza méridionale	Steak haché Panini au poulet sauce crème
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Éclair au chocolat	Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	Compote pommes bananes Fruit de saison

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Cafétéria

Lundi 2 Décembre	Végétarien Mardi 3 Décembre	Mercredi 4 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Betteraves rouges , Vinaigrette Choux fleurs à l'échalote Taboulé d'Hiver	Feuilleté au fromage Champignons à la crème Potage de légumes , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Mousse de foie , Cornichons Pamplemousse	Velouté de légumes verts Coleslaw purple Poireaux , Vinaigrette	Salade de pommes de terre , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette Salade de lentilles , Vinaigrette
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue Filet de hoki MSC , Sauce aux agrumes	Bolognaise de pois BIO Pastasotto au brocolis et gorgonzola AOP	Quiche au poulet Filet de colin MSC , Sauce estragon	Bœuf façon bourguignon Omelette nature	Calamars à la romaine
Frites Épinards à la crème	Penne	Petits pois au jus Boulgour	Carottes aux oignons jaunes Macaronis	Purée de potiron Riz pilaf
Steak haché Pizza façon tartiflette	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini aux chèvres	Steak haché Pizza méridionale	Steak haché Panini au poulet sauce crème
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Liégeois vanille	Fruit de saison Compote de fruits	Fruit de saison Éclair au chocolat	Fruit de saison Crème dessert saveur chocolat , Crème dessert pralinée du chef	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Cafétéria

Végétarien

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Potage de légumes Oeuf mimosa Salade verte à l'emmental , Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade Salade de perles de pâtes à la mimolette Betteraves au maïs , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Rosette lyonnaise et cornichons Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade d'haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Bouillon de légumes aux vermicelles Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette	Salade fromagère Pâté de campagne Carottes râpées au citron
Saucisse de volaille	Tartiflette (reblochon AOP) Filet de colin MSC , sauce Dijonnaise	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Falafels , Sauce blanche Omelette fromagère	Saumon façon blanquette
Lentilles vertes Poêlée de légumes d'Hiver	Pommes de terre vapeur Choux-fleurs rôti au four	Salade verte	Brocolis à l'ail Semoule	Torsades Fondue d'épinards à l'ail
Steak haché Pizza façon tartiflette	Steak haché Croque monsieur	Steak haché Panini aux chèvres	Steak haché Pizza méridionale	Steak haché Panini au poulet sauce crème
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Compote de fruits	Fruit de saison Yaourt aux fruits	Fruit de saison Fromage blanc aux mueslis chocolats	Roulé à la confiture d'abricot Fruit de saison	Fruit de saison Yaourt aromatisé

Midi - FONDATION EUGENE NAPOLEON

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Cafétéria

Végétarien				Noël	
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre	
Crêpe aux champignons Salade verte , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette , Vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles , Vinaigrette Céleri rave râpé , Vinaigrette	Haricots rouges au maïs Pâté de campagne , Cornichons Chou blanc râpé façon rémoulade			
Boulettes au soja à la tomate et au basilic Quiche feuilletée au fromage	Sauté de bœuf à la moutarde Colin MSC meunière	Saucisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote			
Écrasé de pommes de terre du chef Potimarron rôti	Penne	Panais rôtis au miel Riz pilaf			
Pizza aux trois fromages Steak haché	Panini au poulet sauce crème Steak haché	Croque monsieur Steak haché	Pizza tomate mozzarella Steak haché	Panini aux chèvres Steak haché	
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites	
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	
Fruit de saison Banane au chocolat et à l'amande	Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Flan pâtissier	Bûche de Noël pâtissière du chef		